



Menge:
ca. 24 Cookies
Dauer:
ca. 20 Minuten

So geht's:

1 Schokolade zusammen mit Butter über Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Vanillezucker, Zucker, Eier und Salz verrühren. Mehl, Kakaopulver und

Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.
2 Die ein wenig abgekühlte Schokolade unter den Teig rühren. Zuletzt gehackte Schokolade unter den Teig mischen.

Schoko-Cookies

Das brauchst du:

125 g 60-prozentige Schokolade,
40 g Butter,
70 g Kakaopulver, ungesüßt,
2 Eier,
1 Prise Salz,
1 TL Vanillezucker,
120 g Zucker,
50 g Mehl,
1/2 TL Backpulver,
100 g weiße Schokolade

3 Kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ein paar Zentimeter Abstand zwischen den Häufchen lassen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 bis 17 Minuten backen.



Super!

GIRL!-

Super-Tipp:

Du magst weiße oder Zartbitter-Schokolade lieber als Vollmilch? Kein Problem: Nimm einfach deine Lieblings-Schoki – damit schmeckt jedes Rezept noch leckerer!



Schoko-Gebäck

Was macht uns Girls glücklich und süchtig zugleich? Schoki, natürlich! Vor allem kannst du sie in vielen verschiedenen Formen genießen. Unsere Rezepte gelingen total easy und schmecken zum Dahinschmelzen ...